



קטלוג

ינות אמפורה 2026

הכירו את יקב אמפורה

היינות שלנו מבטאים את מהות הנופים מהם צמחו, ומציעים מסע של טעמים וניחוחות עשירים ורב שכבתיים. יינות אמפורה מספרים על תשוקה ויצירה - כל כוס היא עולם ומלואו. באמפורה, יין מצוין נפגש עם אירוח לבבי. אתם מוזמנים למרכז המבקרים שלנו, לטעום מהאוסף המיוחד שלנו או למצוא את היינות שלנו בחנויות יין נבחרות ובמסעדות יוקרה.

בלב רכסי כרמל המערביים, יקב אמפורה נוסד בשנות ה-90 ומאז מייצר יינות פרימיום למעלה מרבע מאה. כרמי איכות המתפרסים על פני כ-250 דונם, הממוקמים בעיקר בגבעות הגליל העליון, מבואות החרמון, פקיעין והגולן. כל בקבוק מביא עמו חוויית טעם ייחודית ומרשימה.

מצויינות עם ראיה קדימה

יקב אמפורה נמצא בבעלות משפחת דובנוב משנת 2008 ובשנת 2016 הצטרף כשותף - ד"ר יובל סמואל שהוביל את היקב לתקופה חדשה ומרעננת.

בעשור האחרון התפתח היקב לקבוצת יקבים: בשנת 2023 רכשנו את יקב לטם האורגני, ובשנת 2025 השקנו את יקב סמואל הכשר. את העשייה הייננית מלווה לאורך השנים היועץ המקצועי המכובד מעיין קושיצקי, המספק ליקב ידע והכוונה בעלי ערך רב.

אנו ממשיכים לשמור על הסגנון המוקפד והמהודק שמאפיין אותנו מראשית הדרך, וגאים להיות בית שמצמיח ומוביל את דור העתיד של תעשיית היין הישראלית.

סדרת Makura

סדרת הדגל, יינות מורכבים ועמוקים, עתירי ריכוז וטעמים בעלי פוטנציאל התיישנות גבוה.



סדרת Med

סדרה ים - תיכונית המשלבת זנים ים תיכוניים המותאמים לאקלים מקומי.



סדרת Kylix

מהדורה מוגבלת וייחודית של יינות בסדרות קטנות.



סדרת Terroir

יינות המבטאים את מהות הכרמים שלנו, חלקות יחידניות ומהדורות מוגבלות.



יקב אמפורה

ביקב שלנו כל סדרה מספרת סיפור של אומנות, טרואר ותשוקה.

סדרת Rhyton

מחווה ליינות בורדו, בלנדים קלאסיים עם פרשנות מקומית.



סדרות יין

יקב אמפורה מתאפיין בסגנון קלאסי-מוקפד, המשתקף בסדרות היין.

אוסף היינות שלנו

צוות אמפורה מאמץ שיטות חדשניות בכרמים וביקב, תוך שמירה על מורשת יינות אמפורה, על מנת להמשיך ולייצר יינות אותנטיים ממיטב הטרואר הישראלי.

אוסף היינות שלנו מציע יינות עדכניים ויינות ארכיון, יינות נועזים מזנים ים-תיכוניים וגם ממסכים מעודנים בהשראות בינלאומיות.

כל יין נוצר בתשומת לב לפרטים ומחויבות לאיכות בלתי מתפשרת, במטרה להעניק חוויית יין מרשימה ומדויקת.

Med

אמפורה - סדרת Med White 2023

מד וויט מהווה את שער הפתיחה ביינות הלבנים של יקב אמפורה, בלנד ששם דגש על רעננות ו-Drinkability. יין לבן רענן המאופיין בניחוח עדין של פריחה לבנה, אגסים והדרים עם סיומת מינרלית מתמשכת.

הכרמים: הגליל העליון ובקעת הנדיב.
זני ענבים: בלנד של רוסאן, מורסאן, פרנץ' קולמבארד.
יישון: בציר ידני בשעות הבוקר המוקדמות, סחיטה ושפייה לאחר מנוחה של 24 שעות.
75% מהיין תסס במיכלי נירוסטה, 25% תסס בחביות עץ אלון בנות שנה. היין נשאר להשתבח על השמרים למשך חודשיים.

אלכוהול: 12.5%



אמפורה - סדרת Med Red 2023

יין אדום יבש. בלנד ים תיכוני שופע צבע, ארומות, פרי אדום וקפה טרי. העפיצות המאופקת של היין משרה סיומת ארוכה ונעימה שתלווה מגוון רחב של מאכלים. יין לחברים ומשפחה.

הכרמים: צפון רמת הגולן והגליל העליון.
זני ענבים: בלנד של סירה, גרנאש נואר וסנסו.
יישון: התיישנות במשך שנה בחביות עץ אלון צרפתי, חדשות ומשומשות, בנפחים שנעים בין 300 ל 500 ליטר.

אלכוהול: 14%



אמפורה - סדרת Med Blanc De Noir 2025

רוזה יבש בגוון אפרסק עדין, עם ניחוחות פירות אדומים צעירים כמו תותי עץ וחמוציות. יין רענן עם סיומת מלטפת ומתאים לכל עת וכל אירוע.

הכרמים: כרם קפסוטו, גליל עליון (פקיעין), בגובה 620 מטר מעל פני הים, עמק הנדיב בגובה 100 מטר מעל פני הים.
זני ענבים: בלנד של קריניאן, סינסו וגרנאש נואר.
יישון: תסיסה במכלי נירוסטה מבוקרי טמפרטורה עם שמרים שונים לחיזוק משקל פרי ומורכבות ארומטית.

אלכוהול: 11.5%



אמפורה - סדרת Terroir Capsouto Field Blend 2023

בלנד מעודן של זני עמק הרון. ליין גוון עדין. באף - שופע פירות בשלים של תות שדה ודובדבנים בהירים. בפה - טעמי חמוציות ותבלינים עדינים.

הכרם: כרם קפסוטו, גליל עליון (פקיעין), בגובה 620 מטר מעל פני הים. זן ענבים: בלנד של סנסו, קונואז, סירה, גרנאש נואר ומרוודר. יישון: התססה משותפת (קופרמנטציה) של הזנים סנסו וקונואז יחדיו. הזנים גרנאש נואר, מרוודר וסירה תססו בנפרד. היין תסס במיכלי נירוסטה ועבר ליישון בחביות למשך 4 חודשים, לאחר מכן עבר שפייה ושוב חזר לחבית לעוד 8 חודשים ללא המשקעים.

אחוז אלכוהול: 14%



אמפורה - סדרת Terroir Grenache Blanc 2024

היין מתאפיין בפרחוניות של קמומיל וצוף, את החוויה משלימים טעמי שזיף, וניל וניחוחות קלייה. ליין סיומת מינרלית וארוכה.

הכרם: כרם קפסוטו, גליל עליון (פקיעין), בגובה 620 מטר מעל פני הים. זן ענבים: גרנאש בלאן. יישון: 60% מהיין תסס בחבית עץ אלון צרפתי בשימוש שני ושלישי, ו-40% תסס במכלי נירוסטה. לאחר התסיסה היין ישב על שמריו במשך 7 חודשים.

אחוז אלכוהול: 13.5%



אמפורה - סדרת Terroir Galilee Rose 2024

יין עם גוון ורוד עדין, האף שופע תות שדה ודובדבנים בהירים. בפה טעמי חמוציות ותבלינים עדינים. יין שמבטא את האזוריות בה גדלו הענבים, מיוצר מכרם יחידני בעל תנאים ספציפיים וייחודיים.

מוצא הכרמים: כרם קפסוטו, גליל עליון (פקיעין), בגובה 620 מטר מעל פני הים. זן ענבים: סירה, מרוודר, סנסו וקונואז. תהליך ייננות: בציר בשעות הבוקר המוקדמות, סחיטת אשכולות שלמים ושפייה לאחר 24 שעות. קופרמנטציה של כל הזנים יחדיו. תסיסה במיכלי נירוסטה מבודדים ומבוקרי טמפרטורה.

אלכוהול: 13%



אמפורה - סדרת Terroir Capsouto Mourvedre 2022

ביין זה בחרנו להעמיד במרכז הבמה את זן המרוודר, הנמצא לרוב באחוזים קטנים בבלנדים. היין מתאפיין במבנה טאני נוכח ומציג שילוב ארומטי של פירות גלעיניים כהים לצד תבלינים חמים ומפולפלים והנו בעל פוטנציאל התיישנות מרשים.

הכרם: כרם קפסוטו, גליל עליון (פקיעין), בגובה 620 מטר מעל פני הים. זן ענבים: יין אדום זני מענבי מרוודר. יישון: תסיסה במכלי נירוסטה תוך השרייה ארוכה על הקליפות וסחיטה עדינה. היין התיישן בחביות משומשות למשך 16 חודשים.

אחוז אלכוהול: 13%



אמפורה - סדרת Rhyton
Blanc 2023

יין לבן מעודן המציג ארומות רעננות של תפוח ירוק, מלון ונגיעה של אזוב, המתפתחות לניחוחות טרופיים של ליצי' וקרמבולה עם ניחוחות קלייה. יין לבן מרשים שיודע להציג מגוון ארומטי שופע.

הכרמים: צפון רמת הגולן ותל שיפון.
זני ענבים: בלנד של סוביון בלאן וסמיון.
יישון: התירוש תוסס ומתיישן כולו בחביות עץ אלון צרפתי חדשות ומשומשות, מסוג סיגאר שעברו קלייה עדינה לשמירה על אופיו הפירותי של היין.

אחוז אלכוהול: 13%



Rhyton

אמפורה - סדרת Rhyton
Rouge 2020

יין המגלם את תמצית התחושה שאנו שואפים להעביר - מבטיח ומנחם. יין עמוק, רך ועגול, שופע פרי וחמימות. ליין גוונים חיים של סגול ובורדו חושני, עם ארומות של פירות בשלים. היין משלב רמזים עשבוניים מנטה וטבק. לאחר טעימת היין, הוא ממשיך ומציג מופע של פירות אדומים וסגולים בשלים ועסיסיים עם סיומת טינית ארוכה ורכה.

הכרמים: צפון רמת הגולן.
זני ענבים: בלנד של קברנה סובינון (70%), מרלו (27%) וקברנה פרנק (3%).
יישון: התיישנות במשך 24 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי, חדשות ומשומשות, בנפח 225 ליטר.

אחוז אלכוהול: 14.5%



אמפורה - סדרת Rhyton
Cabernet Franc 2022

היין מציג מאפיינים ארומטיים עשבוניים ברמז לפלפל ירוק, מנטה וזרעי שומר המאוגדים בפירות שחורים ושוקולד. יין עם סיומת ארוכה ומתמשכת.

הכרמים: תל שיפון והרי יהודה.
זן ענבים: 100% קברנה פרנק.
יישון: 24 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי, עם פוטנציאל יישון של 7-15 שנים ואף יותר.

אחוז אלכוהול: 15.5%



אמפורה - סדרת Makura
Cabernet Sauvignon 2022

קברנה סוביניון עוצמתי ומאוזן מהצפון הרחוק של רמת הגולן. נפתח בעשבוניות עדינה המאופיינת לזן, ברמז לצרור עלי אורן ואקליפטוס. עם השהייה בכוס מתעורר ומציג אוכמניות ונגיעות קסיס עדינות ונעימות שמלוות את היין לכל אורכו.

ייננות: לשם שמירת אופיו הטרי והנקי של הפרי עבר היין תסיסה במיכלי נירוסטה מבודדים ומבוקרי טמפרטורה. לאחר הסחיטה הועבר לחביות להמשך התיישנות במרתפי היקב. זן ענבים: 100% קברנה סוביניון. יישון: התיישן בחביות עץ אלון צרפתי למשך 24 חודשים.

אחוז אלכוהול: 15.5%



Makura

אמפורה - סדרת Makura
Chardonnay 2023

שרדונה זני מורכב ומאוזן. יין אינטימי של יינן היקב אשר התחנך ייננית בבורגון - צרפת. היין מאגד בתוכו טעמים וניחוחות קלאסיים לשרדונה (לימוניות עדינה, תפוח צהוב, אפרסק, פפאיה) בשילוב ועטיפת עץ אלון צרפתי משובח.

ייננות: לשם השגת רבדים ביין ולהמשיך ולשמור על אופי טרי ביין - שרדונה של יקב אמפורה תוסס ומתיישן כולו בחביות עץ אלון צרפתי אבל אינו עובר תסיסה מאלולקטית כלל. לאחר תקופת היישון בחביות, מבתצעת שפייה של היין למיכל נירוסטה להמשך התיישנות קצר מועד והכנה לקראת ביקבוק.

מוצא הכרמים: תל שיפון.

זן ענבים: 100% שרדונה.

יישון: התירוש תסס בחביות עץ אלון צרפתי בנפח של 300 ליטר. לאחר התסיסה הועבר היין יחד עם משקעיו לחביות בנפחים שונים למשך 14 חודשים להתיישנות.

אחוז אלכוהול: 13%



אמפורה - מתיישנים Velours 2022

היין מספר את סיפורו של יקב אמפורה, חתירה מתמדת לייצג פסיפס רחב של טרואר ישראלי עילי. בחירה מדוקדקת של חלקות כרם ייחודיות והתאמת הזנים אליהן, בשילוב שקדנות בכרם וסבלנות בתהליכי היקב נולד היין הזה. בגלד יוצא דופן בעל מרקם קטיפתי, גוף עוצמתי וטאנינים נוכחים, ניחוח מורכב ומורגש בעל טעם מסחרר ומענג עם פוטנציאל התיישנות מרשים. בציר בררני ומוקפד אשר הניב רק 3,600 בקבוקים.

הכרמים: גליל עליון, צפון רמת הגולן.
זן ענבים: קברנה סוביון, מרסלאן, קברנה פרנק, מרלו.
יישון: 28 חודשי השבחה, מתוכם 18 חודשים כל זן בנפרד ולאחר מכן 10 חודשים נוספים כבלנד סופי.

אחוז אלכוהול: 15.5%



אמפורה - סדרת Kylix Isabelle N.V

תערובת ייחודית המציגה את ענב האיזבלה הנדיר, המשולב בהרמוניה עם זנים מסורתיים. היין מציע ארומות של פירות אקזוטיים כמו מנגו, תות שדה וליצי' - ביטוי ייחודי בעולם היין הישראלי.

הכרמים: הרי יהודה, זיכרון יעקב, גליל עליון מערבי.
זני ענבים: איזבלה (בעיקר), קריניון, גרנאש נואר.
יישון: 6-28 חודשים (תלוי בבציר).

אחוז אלכוהול: 13%



Special Edition

אמפורה - סדרת Kylix Vardelho 2024

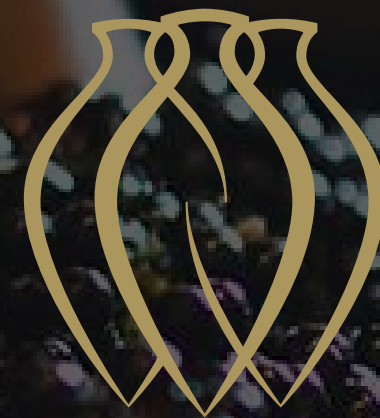
ורדלו מבציר 2024 הינו יין הביכורים של יקב אמפורה מזן זה, בטעמיו נוכחות הדרים, אננס וסוכריות חמוצות עם סיומת ארוכה ומינרלית. כבר עם בחינת החלקה לקראת הבציר הבחנו בפוטנציאל המרשים של הענבים. הזן ורדלו גדל בעיקר באי מדירה (פורטוגל) ושם מיוצרים ממנו יינות מתוקים וחצי יבשים. באוסטרליה מייצרים מזן זה יינות יבשים מרתקים.

הכרם: שעל 800 מטר מעל פני הים.
זן ענבים: 100% ורדלו.

יישון: היין עבר תסיסה ראשונית בחבית משומשת כדי לתמוך בתנועת התסיסה, ולאחריה המשיך להתישנות באמפורה מטרקוטה במשך כשבעה חודשים. ההתיישנות באמפורה מיתנה את החומצה, חידדה את הארומות הטבעיות והעניקה ליין סיומת מינרלית ארוכה.

אחוז אלכוהול: 14.5%





AMPHORAE
WINES

ISRAELI WINES

Handcrafted With Heart & Soul

office@amphoraewines.com | 077-8052-513 | יקב אמפורה - כרם מהר"ל | amphorae_wines 